

CUPRO ROCHYL

Fungicida de contacto para el control de numerosas enfermedades que afectan a los cultivos.

APLICACIONES AUTORIZADAS

- Olivar:** repilo, tuberculosis.
- Frutales de pepita:** moteado, moniliosis y bacteriosis
- Frutales de hueso:** moteado, moniliosis, cribado, abolladura, bacteriosis.
- Higuera:** podredumbre del fruto.
- Granado:** cribado.
- Cítricos:** aguado, bacteriosis, fomopsis, otros hongos endófitos.
- Viñedo y parrales de vid:** mildiu, bacteriosis.
- Tomate, berenjena, cucurbitáceas; brécol, coliflor; berza, coles, coles de Bruselas; lechuga y similares, espinacas y similares, berros, endibias, hierbas aromáticas; leguminosas verdes; apio, hinojo, alcachofa, puerro, cardo; ajo, cebolla, chalote:** alternaria, antracnosis, bacteriosis, mildiu.
- Patata, lúpulo:** mildiu.
- Garbanzo:** rabia.
- Ornamentales leñosas:** roya, hongos endófitos.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Aplicar en pulverización normal en:

Higuera, granado, patata, brécol, coliflor, coles, coles de Bruselas, berza, lechuga y similares, espinacas y similares, berros, endibias, hierbas aromáticas, leguminosas verdes, garbanzo, apio, hinojo, alcachofa, puerro, cardo olivar, lúpulo, viñedo y parrales de vid, ornamentales leñosas: 300-400 g/hl

Tomate y Berenjena: 300-400 g/hl. Aplicar un máximo de 600 l/ha de caldo y hasta 6 aplicaciones por campaña separadas al menos 7 días; no sobrepasar los 15 kg de producto por ha y campaña.

Frutales de pepita, frutales de hueso: 300-400 g/hl.

Composición	Cobre metal en forma de oxiclورو 50% p/p (500 g/kg)
Formulación	Polvo Mojable (WP)
R.O.P.M.F. n°	13.839
Envasado	5 Kilos
Clasificación	Nocivo (Xn) Peligroso para el Medio Ambiente (N) Mamíferos: A Aves: A Peces: B Compatible con abejas

Aplicar desde la cosecha hasta la floración, con un máximo de 1.200 l/ha de caldo y hasta 3 aplicaciones por campaña separadas al menos 14 días; no sobrepasar los 15 kg de producto por ha y campaña.

Cítricos: 200 g/hl. Los tratamientos contra aguado se efectuarán a 100 g/hl antes del comienzo de las lluvias de otoño, pulverizando las faldas de los árboles hasta 1,5 metros de altura.

Melón, sandía, calabaza, pepino, calabacín: 300 g/hl.

Ajo, cebolla y chalote: 300-350 g/hl.

PLAZO DE SEGURIDAD

Ajo, cebolla, chalote; pepino, calabacín; leguminosas verdes; apio, hinojo, alcachofa, puerro y cardo: 3 días.

Melón, sandía, calabaza: 7 días.

Tomate y berenjena: 10 días (aire libre), 3 días (invernadero).

Olivar, cítricos, granado, higuera, patata, vid; brécol, coliflor, berza, coles, coles de Bruselas; lechuga y similares, espinacas y similares, berros, endibias, hierbas aromáticas; garbanzo, lúpulo: 15 días.

Frutales de hueso y de pepita: No procede por época de aplicación.